

УВОД

Опште прихваћено становиште је да су први примитивни виногради подигнути око 6.000 година пре нове ере, а претпоставља се да су се налазили северно од Кавказа (данашња Грузија и Јерменија). У тим областима су пронађене и најстарије алатке и оруђа за обраду винограда и производњу вина. Сматра се да је системско узгајање винове лозе почело око 4000 година пре нове ере у Месопотамији и Египту. Египћани су измислили начин пресовања грозђа, унапредили технике узгајања винове лозе и производње вина и правили врло слатко црно и бело пустињско вино. Египћани су узгајали винову лозу на обалама реке Нила. Из делте Нила они су вино довозили до највећих медитеранских градова тог времена, укључујући и минојску цивилизацију на Криту, која се сматра извориштем грчке културе, а која је одржавала врло тесне трговачке и културне везе са Египтом, тако да је са Крита знање о вину пренесено на целу Хелладу. Тако је вино освојило и хеленски свет. Оснивање и јачање винокултуре у западној Европи било је под утицајем Римљана, који су највише допринели класификацији врста грозђа, посматрању и бележењу његових најбољих карактеристика, идентификовању обољења и препознавању карактеристика одређених земљишта. Велики број писаних података које су Римљани оставили говори о њима као добрим виноградарима и винарима. Римљани су распространили прављење вина у велики део западне Европе, посебно у Француску (долине Моселе и Рхине), Немачку и Аустрију (дуж долине реке Дунав). После пада ових цивилизација, производња вина у Европи се није успоставила све до касног средњовековног периода. Улога вина у религијским обредима у хришћанским црквама помогла је да се очува његова производња и после пада Римског царства. У касном 19. веку производња вина је у потпуности успостављена у Француској. Пратећи путовања Колумба и других истраживача која су уследила потом, узгајање винове лозе се премештало из Старог света у Мексико, Јужну Америку, Аустралију и Калифорнију. Данас се вино производи на свим насељеним континентима. Шпанија, Италија и Француска су још увек највећи произвођачи вина, а затим следе Аргентина, САД, Португал. Какав је био укус тих раних вина у односу на вина које познајемо данас остаје непознаница. Можемо претпоставити да је постајао проблем дугорочног одлагања вина и врло је вероватно да је кварење вина био чест проблем због непознавања процеса који се

2

Висока пољопривредно – прехрамбена школа струковних студија Прокупље

Семинарски рад

одвијају током винификације и њихове неадекватне примене. Наиме, тек је Пастерово откриће микробиолошког процеса прављења вина (1860 - тих година) дало основ модерне винске индустрије. Вина су све до 18. века била углавном слатка, а верује се да су вина у римско време била као сируп. Вино је пољопривредно - прехрамбени производ, добијен потпуном или делимичном алкохолном ферментацијом свежег грозђа, кљука или шире од грозђа винских сорти винове лозе. Такође, вино се може правити од неких делова других биљака, као и од разноврсног воћа. Природни баланс грозђа је такав да може да изазове врење без икаквог додавања шећера, киселина, ензима и других супстанци које изазивају труљење. Пића слична вину могу се производити ферментацијом других врста воћа и цвећа: воћно вино, вино од јечма, од пиринча (саке), меда (медовина), па чак и од биља (кинеско вино). Комерцијална употреба речи вино је у многим земљама заштићена законом. Вино поседује историју дугу око 8.000 година - верује се да су прва вина настала на простору данашње Грузије или Ирана. Наука која се бави проучавањем вина зове се енологија. Вино настаје тако што се гњечи грозђе, а сок који се добија гњечењем назива се шира. У основи производње вина лежи хемијски процес ферментације, током којег, под утицајем квасаца у анаеробним условима, долази до разлагања различитих шећера до етанола, при чему долази до ослобађања угљен-диоксида. Процес врења или ферментације обично траје неколико

недеља, а после тога вино се пречишћава и претаче у буриће или бачве. Поред шећера, сок грожђа садржи кисели

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com